

## ALBERTO MORENO REPRESENTARÁ A ESPAÑA EN EL CONCURSO CULINARIO BOCUSE D'OR

Las llamadas 'olimpiadas gastronómicas', cuya fase europea se celebrará en Mayo de 2014 en Estocolmo, contarán con la participación del chef extremeño

**El Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid ha acogido este fin de semana el 'Bocuse D'Or Spain Series', las pruebas que han permitido elegir a Alberto Moreno, jefe de cocina del restaurante D.H. Gastro (Grupo Dos Hermanos), en Madrid, como representante español en el concurso culinario más exigente a nivel mundial, creado en 1987 por el chef francés Paul Bocuse. Linkers, consultora de Recursos Humanos especializada en Hostelería y Turismo, ha diseñado las pruebas de 'Bocuse D'Or Spain Series' con las que Moreno se ha impuesto a sus rivales, los cocineros Carlos Durán, Félix Manso y Rubén Sánchez.**

25 Noviembre 2013

Estocolmo acoge en Mayo de 2014 la fase europea clasificatoria de 'Bocuse D'Or', el concurso culinario conocido como las 'olimpiadas gastronómicas' debido a la alta calidad de sus participantes. España ha elegido este fin de semana al que va a ser su representante en la competición. Se trata de Alberto Moreno, de 35 años de edad y miembro de la Selección Española de Cocina Profesional.

Durante las pruebas, diseñadas por Linkers, consultora de Recursos Humanos especializada en Hostelería y Turismo, y tituladas '**Bocuse D'Or Spain Series**', el chef extremeño ha demostrado tener el perfil idóneo para enfrentarse a la competición culinaria más exigente del mundo. Para superarlas con creces, él mismo asegura haber "*entrenado duramente, probando diferentes opciones, dando diez pasos hacia delante unos días y al día siguiente equivocándome, pero dedicando trabajo y constancia sin parar*".

Así lo confirma el éxito que Alberto Moreno ha cosechado en cada fase. En la primera de ellas, que ha consistido en una entrevista personal e individual con la Directora de Recursos Humanos de Linkers, Marianela Olivares, "*su determinación, nivel de energía y autoconfianza han sido indiscutiblemente clave para su elección como concursante, a lo que se suma la alta motivación que ha demostrado en sus respuestas*", explica la experta.

A los candidatos también se les ha realizado una prueba de evaluación competencial, llamado JobFit y desarrollado por Linkers, con el objetivo de analizar estilos de pensamiento y comportamientos. El resultado de este exhaustivo cuestionario, que compara las respuestas del entrevistado con las respuestas de cocineros de alta competición, ha demostrado que "*Moreno tiene las habilidades personales y de actitud necesarias para conseguir un buen resultado en concursos de cocina como estas 'olimpiadas', ya que se ha comparado su perfil con el de algunos de los mejores clasificados en anteriores ediciones de 'Bocuse D'Or', conclusión a la que hemos llegado a través de este sistema de análisis de datos objetivos*", según palabras de Marianela Olivares.

La última de las pruebas ha consistido en un campeonato de cocina entre los cuatro competidores, en el que han elaborado **seis platos de pescado, seis platos de carne y tres guarniciones libres** en



diferentes ejecuciones para cada plato. Esta prueba ha seguido de forma fidedigna las reglas de 'Bocuse D'Or' y, del mismo modo, los concursantes han utilizado exclusivamente los productos facilitados por la organización, que consisten en salmón noruego y T-Bone de vacuno.

En el caso de Moreno, éste ha jugado con sabores y aromas marítimos en su plato de pescado, acompañando un salmón noruego confitado con un pastel de hígado de rape, un nido de tempura de algas de mar con queso manchego y un steak tartar de presa ibérica con rape. En cuanto al plato de carne, ha sorprendido al jurado con una creación que utilizaba productos de temporada acompañando el T-Bone, como un bizcocho de boletus, un parmentier de patata trufada con germinados de remolacha y calabaza, y un *steak tartar* de solomillo envuelto en mantequilla de aceituna, a imitación de un tuétano de carne.

La puntuación de la prueba culinaria ha sido otorgada por un **Jurado Oficial, presidido por el chef Adolfo Muñoz** e integrado por algunos profesionales que, en su día, fueron representantes de España en 'Bocuse D'Or' -Koldo Royo, Jesús Almagro, Juan Andrés Morilla y Paco Rubio- además de Juan Pozuelo, Juan Pablo de Felipe, Monserrat de la Torre, Ernesto Hinojal, Tony Pérez y Antonio Gras, así como Esperanza Villarroya de la Consejería de Empleo, Turismo y Cultura de la Comunidad de Madrid, M<sup>a</sup> Luisa Lesma, de la Catedra Ferrán Adriá (Universidad Camilo José Cela), y el Fundador del Consejo Internacional de Emprendedores, Joaquín Velázquez.

Alberto Moreno acudirá, por tanto, a la fase europea del concurso, que tendrá lugar en **Estocolmo en Mayo de 2014**. *"Ahora mismo me encuentro con muchas ganas de trabajar, y ponerle fuerza y ánimo, porque hay muchísimo por hacer en estos seis meses"*, ha señalado el cocinero, *"pero sé que voy a estar asesorado por muy buenos profesionales, de los que tengo grandes lecciones que aprender, por lo que este tiempo de preparación del que dispongo va a ser una carrera de fondo"*. Si en dicho certamen consigue clasificarse, pasaría directamente a la prueba final, la gran olimpiada gastronómica, que se celebrará en **2015 en Lyon**, Francia, ciudad donde el chef Paul Bocuse organizó la primera edición en 1987.

### **Alberto Moreno, un chef reconocido**

Extremeño de nacimiento, ha trabajado en las cocinas de restaurantes como Echaurren, de Francis Paniego, La Venta del Jamón, de Amado Alonso, Pedro Larumbe, de Pedro Larumbe, o Pares y juegos, de Valentín Cobos, entre otros. Con 35 años de edad, ya cuenta con multitud de reconocimientos a su valía en los fogones, desde el primer premio del Concurso Nacional de Naranja de Sagunto, en 2007, o el primer premio de la Comunidad de Madrid en el Concurso Cocinero del Año -por el que representó a dicha región en el Salón Alimentaria en 2008-, hasta el primer premio del Concurso Nacional de Cocina de Vinarós, también en 2008, o su Medalla de Oro en el Equipo Senior durante el Campeonato Intercontinental de Europa WACS en 2013.

Actualmente, Alberto Moreno es propietario y chef corporativo del Grupo D.H. Gastro donde procura *"transmitir una visión gastronómica muy personal, con elaboraciones singulares y fusión de sabores y texturas, en un intento de mezclar la cocina tradicional con la innovación"*.

---

#### **Sobre Linkers**

Linkers, consultora de Recursos Humanos aplicados a la Hostelería, nace en 2010 de la mano de un equipo con amplia trayectoria en el sector, ofreciendo soluciones para que los empresarios hosteleros construyan una fuerte marca a través de la excelencia de su personal: un portal web de búsqueda de empleo especializado en su ámbito, selección de personal a medida, formación customizada a profesionales e impartida por expertos en gestión de empresas turísticas, coaching, consultoría de negocio, cliente misterioso... Todo ello, con el objetivo de optimizar la calidad de servicio y bajo una filosofía: 'Linkers te ayuda a potenciar tus cualidades'.

